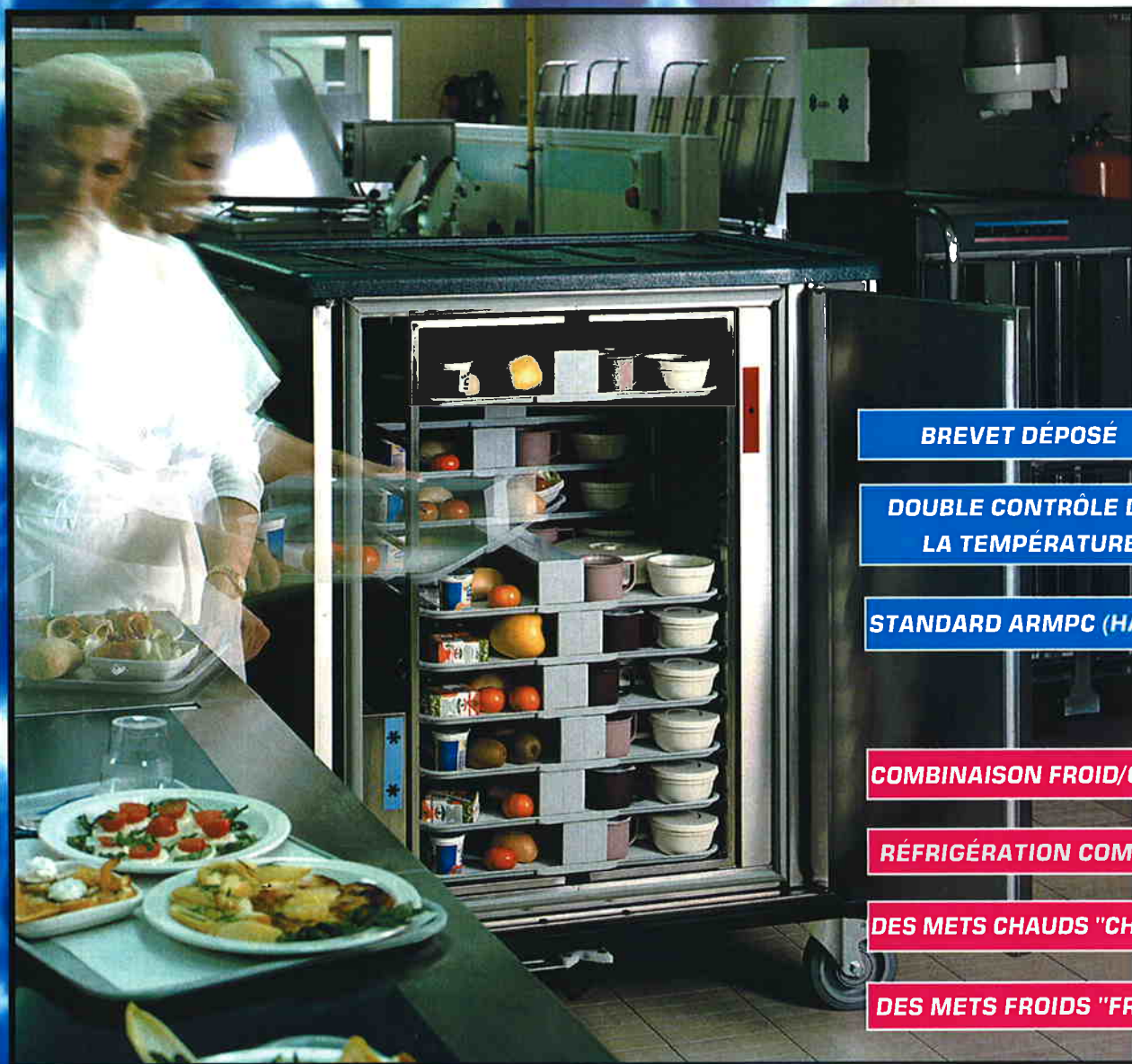




BURLODGE™

ISO 9003



BREVET DÉPOSÉ

**DOUBLE CONTRÔLE DE
LA TEMPÉRATURE**

STANDARD ARMPc (HACCP)

COMBINAISON FROID/CHAUD

RÉFRIGÉRATION COMBINÉE

DES METS CHAUDS "CHAUDS"

DES METS FROIDS "FROIDS"

**CHARIOT À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE POUR LA
DISTRIBUTION DE PLATEAUX PERSONNALISÉS**

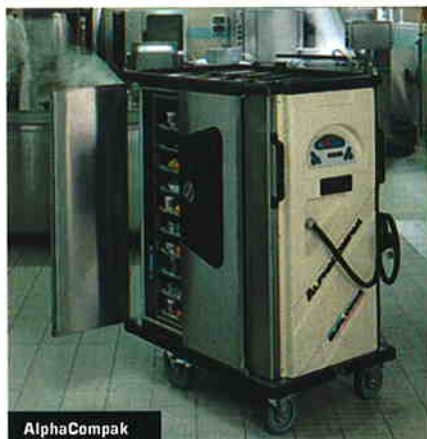
ALPHACOMPAK™

Le Service Personnalisé par Excellence



CARACTÉRISTIQUES

Le chariot AlphaCompak™ à plateau unique est doté d'un système exclusif, breveté, qui permet de maintenir en température les aliments chaude en service conventionnel ou de les remettre en température en liaison froide tout en conservant la, en même temps, les aliments froids réfrigérés.



AlphaCompak



AlphaDolly



AlphaDolly

Le succès du concept AlphaCompak™ est assuré grâce à un diviseur amovible qui permet d'isoler la section froide de la section chaude. Ce diviseur réglable permet de varier les espaces de chaque côté du plateau afin de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque bénéficiaire. Cette particularité procure aux responsables des services alimentaires une grande flexibilité lors de la planification des menus.

Cette approche innovatrice pour le service en plateau a été développée pour les applications suivantes:

- Système conventionnel
- Système en liaison froide

L'AlphaCompak™ est doté de réfrigération intégrée du côté froid pour maintenir les aliments froids réfrigérés.

Si désiré, la réfrigération intégrée peut être remplacée par des plaques polaires.

En liaison froide, la remise en température est effectuée avec de la convection à air pulsé. Au cours de la remise en température, les denrées froides sont conservées en température à l'aide de l'une des options suivantes:

- Réfrigération intégrée
- Utilisation d'une chambre froide existante

Comme il n'est pas nécessaire d'utiliser de la vaisselle particulière, il est possible d'offrir un service cinq étoiles avec une présentation de qualité.

Aussi disponible, un système de contrôle HACCP (ARMPC) appelé le système H.I.T. est un système unique, sans papier, qui enregistre toutes les opérations effectuées par le chariot.

LA SOCIÉTÉ

Burlodge™, membre du groupe Ali, est une société internationale qui produit des systèmes de distribution de repas pour les établissements de santé, conçus pour la liaison froide et la liaison chaude. Fabricant et distributeur direct, Burlodge™ et Ali ont des bureaux et des usines dans toute l'Europe et l'Amérique du Nord, combinés à un réseau de distribution dans les autres parties du globe. Ceci nous permet de répondre de façon appropriée aux exigences de notre clientèle dans le monde entier. Respectueux des normes internationales, approuvé ISO 9003, Burlodge™ garantit à sa clientèle des produits et des services de qualité supérieure.